

Bauernfrühstück

Zutaten für 4 Personen:

750 g	Kartoffeln
4	Zwiebeln
75 g	durchwachsener Speck
30 g	Margarine oder
3 EL	Speiseöl
3	Eier
3 EL	Milch
Gewürze	Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Paprikapulver (edelsüß)
	Muskatnus
125 g	Schinkenspeck
2 EL	fein geschnittener Schnittlauch

Zubereitungszeit: 35 min

Zubereitung:

- 1. Kartoffeln gründlich waschen, mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und zugedeckt in 20-25 Minuten gar kochen. Kartoffeln abgießen, abdämpfen, heiß pellen und erkalten lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden.**
- 2. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Speckwürfel in einer Pfanne auslassen, Margarine oder Öl hinzugeben und erhitzen. Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Kartoffelscheiben hinzufügen und unter Wenden braun anbraten.**
- 3. Eier mit Milch verschlagen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Schinkenspeck in Würfel schneiden, mit Schnittlauchröllchen unter die Eiermilch rühren, über die gebräunten Kartoffeln gießen und bei schwacher Hitze stocken lassen, evtl. einmal wenden.**